

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman nanas telah tersebar ke seluruh penjuru dunia, terutama di sekitar daerah khatulistiwa yaitu antara 25 °LU dan 25 °LS (Rahmat dan Fitri, 2007). Di Indonesia tanaman nanas sangat terkenal dan banyak dibudidayakan di tegalan dari dataran rendah sampai ke dataran tinggi. Banyak sekali daerah penghasil nanas di Indonesia, yaitu Sumatera Utara (Pematang Siantar), Riau (Tanjung Pinang, Bengkalis, dan Kampar), Sumatera Selatan (Indralaya, Tanjung Batu, Prabumulih, dan Palembang), Jawa Barat (Bogor, Lembang, dan Subang), Jawa Timur (Blitar, Jember, dan Kediri) (Sunarjono 2006). Nanas salah satu komoditas unggulan di Indonesia, hal ini mengacu pada besarnya produksi nanas. Produksi nanas di Indonesia berdasarkan data Angka Tetap (ATAP) pada tahun 2014 mencapai 1,84 juta ton.

Nanas merupakan buah yang mudah mengalami penurunan mutu setelah dilakukan pemetikan. Nanas yang sudah dipetik dan tidak langsung dikonsumsi atau diberi perlakuan khusus akan membusuk setelah 12 hari. Oleh sebab itu untuk mempertahankan komoditas nanas dan meningkatkan minat atau daya konsumsi masyarakat di buatlah inovasi pengolahan nanas yaitu selai. selai dari buah nanas telah populer dikalangan masyarakat. Pengolahan nanas menjadi selai ini selain untuk meningkatkan daya konsumsi masyarakat juga untuk meningkatkan harga jual nanas. Konsumsi selai dari hari ke hari semakin meningkat dikarenakan terjadinya perubahan pola hidup masyarakat, terutama dalam pemilihan makanan untuk sarapan. Namun demikian selai dalam bentuk biasanya yang beredar di

pasaran masi dianggap kurang praktis, agar lebih praktis dibuatlah inovasi selai modifikasi yaitu selai lembaran.

Pembuatan selai lembaran merupakan modifikasi selai oles menjadi lembaran kompak, plastis, dan tidak lengket (Yenrina dkk, 2009) dilakukan untuk memenuhi permintaan masyarakat terhadap produk selai yang lebih praktis dalam penyajiannya. Pengolahan buah menjadi selai lembaran tersebut dapat meningkatkan nilai ekonomi dan umur simpannya (Fachruddin, 2008). Penelitian sebelumnya dilakukan oleh Ikhwal (2014), menunjukkan bahwa kualitas selai lembaran yang bagus adalah dengan penambahan pektin. Pada dasarnya pengolahan selai oles menjadi selai lembaran tidaklah mudah, selain harus berbahan dasar yang cukup mengandung pektin dan asam sebagai pembentuk gel perlu adanya tambahan pembentuk gel untuk menghasilkan selai lembaran yang lebih plastis dan kompak. Nanas memiliki kadar perktin yang cukup rendah, menurut Lembang (2012) bahwa konsentrasi pektin pada buah nanas yaitu 2,3% berat kering.

Konjak atau glukomanan dapat memperbaiki tekstur dan sifat reologi produk makanan karena memiliki kemampuan mengembang, membentuk gel, mengental, mengabsorbsi dan mengikat air (Behera dan Ray, 2016). Penambahan konjak ini nantinya diharapkan mampu memperbaiki tekstur dari selai yang identik dengan kelembekannya menjadi selai lembaran yang lebih plastis dan tidak rapuh. Selain penambahan konjak, penambahan pektin mampu membantu meningkatkan tingkat kekerasan pembentukan gel. Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Ikhwal (2014) menggunakan *gelling agent* yaitu pektin. Pektin mampu membuat tekstur selai menjadi kental. Keberadaan pektin didalam pembuatan selai lembaran

berperan penting dalam tekstur terutama dalam hal pembentukan *gel*. Buah seperti stroberi, nanas, mangga, pir, atau jeruk manis perlu ditambah pektin atau dicampur dengan pepaya muda untuk mendapatkan tekstur selai dapat mengental secara sempurna.

Penambahan *gelling agent* berupa konjak dan pektin ini mudah untuk didapatkan karena konjak sendiri dapat diekstrak dari umbi – umbian seperti porang, iles-iles, dan suweg sedangkan pektin dapat diekstrak dari buah – buahan dan keduanya pula di jual atau dikomersilkan di toko bahan kimia. Oleh karena itu, menarik dilakukan penelitian pembuatan selai dari buah nanas dengan kanjian penambahan konjak dan pektin.

1.1 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh jenis *gelling agent* terhadap sifat atau kualitas selai lembaran nanas.
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi *gelling agent* terhadap sifat atau kualitas selai lembaran nanas.
3. Mengetahui perlakuan terbaik selai lembaran nanas.

1.2 Hipotesa Penelitian

1. Jenis *gelling agent* berpengaruh terhadap sifat atau kualitas selai lembaran nanas.
2. Konsentrasi *gelling agent* berpengaruh terhadap sifat atau kualitas selai lembaran nanas.
3. Ada perlakuan terbaik pada selai lembaran nanas.